



# DOMAINE MONBLANC

FAMILLE SAINT-ORENS

## ROUGE

**CÉPAGES: 90% TANNAT, 10% CABERNET SAUVIGNON**



Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid, écoulage et fermentation en phase liquide.

Elevage: Fermentation malo-lactique et élevage en jarres durant 6 mois, ce qui lui apporte minéralité, droiture et respect du fruit.

Dégustation: La robe est rubis translucide.

Au premier nez, attendez vous à plonger dans un panier de fruits rouges. Des notes épicées viennent ensuite soupoudrer le tout et invitent à la dégustation.

En bouche, on trouve du fruit, du fruit, et encore du fruit! Cette gourmandise est accompagnée d'un trait d'acidité, de minéralité, et de tanins veloutés. Le voyage vous transporte ensuite sur des traits d'épices, de poivre fin et une sensation de sucrosité, qui devient très vite addictive.

**On aime ce vin pour sa légèreté et sa gourmandise.**

Accords mets et vins: On parle ici d'un vin de "soif", vin "de copains", vin "glouglou", peu importe son appellation, ce vin est hors catégorie. Alors partagez le (ou pas!), à toute occasion, mais faites vous plaisir! N'hésitez pas à le mettre légèrement au frais pour un apéritif.